



今年もやります!!

よなよなエール 大人の醸造所見学ツアー

今月の会報誌の特集は「よなよなエール 大人の醸造所見学ツアー(以下、醸造所見学ツアー)」。醸造所見学ツアーとは、ヤッホーブルーイングが長野県佐久市にある醸造所で行っているイベントのひとつ。普段ブルワー(醸造士)が働いている生の現場に潜入することができるツアーです。当日はクラフトビールの飲み比べ体験や原材料の説明を聞きながらツアーに参加することができます! そんなクラフトビールの世界を五感で体験できる人気イベントを、会報誌でご紹介したいと思います。今年の実施概要や最新情報は、メールマガジンやSNSで発信予定です。

去年のツアーは ここがすごかった!



4年ぶりに開催した2023年の醸造所見学ツアーは予想を大きく超える反響をいただき、急遽計4回の追加日程を組むほどの盛り上がりを見せました。7月~9月の全18日間で参加されたお客様は延べ1,279名。「満足」「非常に満足」と回答された方はなんと95%! 10年以上の歴史があるツアーですが久しぶりの開催でも、過去の醸造所見学ツアーと同じくらいの満足度を達成できました。

4年ぶり開催の「醸造所見学ツアー」の満足度は95%!

※自社調べ7段階評価の上位2段階の割合(2023年データより)

昨年参加して下さったお客様はなんと……!

1279人!



醸造所見学ツアーに来たら……軽井沢観光も!

ビールも飲める日帰り温泉 「星野温泉 トンボの湯」



実は、よなよなの里スタッフも仕事帰りや休日によく立ち寄る「星野温泉 トンボの湯」。日帰り温泉として、気軽に入れるので、醸造所見学ツアー後に楽しむのはいかがですか? おすすめのポイントは、温泉から上がったあとに「星野温泉 トンボの湯」すぐ近くの「カフェ ハングリースポット」でクラフトビールが飲めること! 軽井沢エリア限定の「軽井沢ビール クラフトザウルス」をはじめ、長野・山梨県限定の「山の上ニューイ」や、「よなよなエール」「水曜日のネコ」が樽で楽しめます。クラフトビール好きには、絶対おすすめしたいスポットです。

注意事項

- 温泉やサウナ前の飲酒は、体調を崩す危険があるので、絶対やめましょう。
- 温泉やサウナ前後は脱水症状を防ぐために、しっかり水分補給をしましょう。ビールは水分補給にはならないので、ご注意ください。
- 温泉やサウナ後の飲酒は、1時間くらいあけるのがベスト。血流を落ち着かせてから楽しみましょう!



2023年醸造所見学ツアー担当スタッフ「忍忍」に聞いた!

2024年大人の醸造所見学ツアーは?

昨年の醸造所見学ツアーを企画から当日ガイドまで担当したスタッフ「忍忍」! ツアーの魅力と2024年のツアーについて聞いてみました。



2023年は4年ぶりの復活で、社会状況も社内状況も変化しただけで、大切にしたい価値を変わらず届けられるように奮闘しました。2024年も同じように全力で楽しいツアーをお届けできるように頑張りたいと思っています! 醸造所見学ツアーの準備は半年以上前から始まっており、今年は新たに醸造所にフォトスポットを作りました。よりツアー参加の思い出を残せるように用意した壁画は、当日の思い出にぴったりです。またツアーガイドを担当するヤッホーブルーイングのスタッフは日ごとにかかわるので、ガイドそれぞれの個性的なツアーを楽しみに、昨年訪れたお客様にもぜひ今年も遊びに来てもらいたいです。



今年の実施概要や最新情報は、メールマガジンやSNSで発信予定です。

2023年醸造所見学ツアーに参加した

お客様の声をご紹介します!

4度目ですが、これまでとも違うビールの話も聞けて楽しめました、ありがとうございます。



麦芽と水にホップを加えた物を試飲してビックリしました。苦味が口の中に残って痺れる感じが大好き。またそれを実感したくて次回も参加します。

日ごろから、大好きでよく飲んでいるビールの製造現場にお邪魔することができ、とても楽しく、幸せな時間でした。やっぱりビールは最高です。

2023年醸造所見学ツアーの 実際の流れに沿ってご紹介します!

※今年の実施概要や最新情報は、メールマガジンやSNSで発信予定です。

開催場所 | ヤッホーブルーイング 佐久醸造所

新幹線でお越しの場合
北陸新幹線 佐久平駅 タクシーで約20分 ヤッホーブルーイング 佐久醸造所
※ 新宿・池袋から佐久平駅までの高速バスも運行しています。

電車でお越しの場合
しなの鉄道 御代田駅 タクシーで約10分 ヤッホーブルーイング 佐久醸造所

START

約2時間を通して クラフトビールの魅力をお伝え!



実は醸造所見学ツアーは、専属ガイド担当スタッフがいません! 毎年ガイドは社内から公募され、オリエン指導を受けてツアーガイドを担当します。当日は何回も経験しているベテランガイドと新人ガイドと一緒にご案内するので、個性豊かなガイドもツアーの魅力の一つです。

ビールの製造工程と原材料について知ろう!

まずは、クラフトビールの原材料やつくり方について学びます。製造現場に行く前に基礎知識を学ぶことで、この後のツアーの理解度と楽しさが向上すること間違いなしです! 参加者は、原材料であるモルトやホップを直接手で触ったり、香りを嗅いだり、ときに食べたり? ……しながら説明を聞いていただきます。



実際に触っているとビールが飲みたくなる~?

普段はブルワーしか 飲めないできたての クラフトビールを試飲!



イベント参加日によって提供してきたビールの種類は異なるので当日までのお楽しみ! タンクから出したばかりの一番新鮮なビール、いつものビールとは違った色や味わいを楽しめます。



製造現場潜入中も、お写真は自由に撮っていただいても大丈夫ですが、製造現場は頭上にはパイプが走っていたり、足元には濡れた場所や段差もあるので要注意!

いざ製造現場へ! ガラス越しではない生の現場を見学!

帽子を被って製造現場へ向かいます。ブルワー(醸造士)が普段実際に働いている「生の製造現場」を五感で体験しましょう! まずは仕込み室へ。仕込み室では麦芽を煮込む大きな釜があり、実際にできあがった麦芽をみんで試飲することができます。仕込み室を出ると発酵タンクが立ち並び、発酵室に到着。あたり一面にビール酵母による独特の香り(エステル香)が漂います。

4

SNSにアップも大歓迎です

ケビン

「充填(じゅうてん)」について学ぶ! ビールを缶に詰める「パッケージング室」へ



製造現場見学の最後は、ビールを缶や樽に充填し、検査・箱詰めする部屋「パッケージング室」へ。参加者の中から代表で1人、充填後の缶のフタを締める巻締め体験してもらいながら、巻締めについて学びます。最後に、倉庫の中を通って製造現場見学は終了。ビールが出荷されるまでの工程を一通り確認することができたのではないのでしょうか?

いよいよテイastingタイム 5種類のクラフトビールを飲み比べしよう!



製造現場を見学した後は、樽から注ぎだす計5種類のクラフトビールを、1種類ずつ説明を聞きながら飲み比べしていきます。原材料や製造現場を学んでから飲むクラフトビールは、いつもと違った味わいを楽しめるはず!

その場でサービングして提供

なやん

GOAL

醸造所見学ツアー終了! お土産は直売コーナーで!



お土産にもぜひビールを!

さんま

直売コーナーではツアー限定セットなどここでしか手に入らないグッズをご用意している年も! まだ飲み足りない方は自分用にもお土産を!

3

生の現場がまる見えです

忍忍